



発行/こおげ建設(株)
 八頭郡八頭町宮谷200番地2
 TEL (0858) 72-0029 FAX (0858) 73-0668
 E-mail: info@koge.co.jp
<http://www.koge.co.jp>
 Boo Foo Woo
 Vol. 59
 2013. 9. 28 Sat

温度と湿度の
 バリアフリー
 家の隅々まで
 サラサラ涼しい!

 高気密 高断熱
 ファースの家

Never give up

 がんばろう日本!
 つなげる想い・
 つながる希望



お・も・て・な・し つて何?!

9月9日(日)OC総合のフ
 ービー「お・も・て・な・し」は、薄川クリス
 テルさんのスビーチにあった
 (お・も・て・な・し)。
 東京招致の決まらずにまな
 たて「お・も・て・な・し」は、ま
 ず、信用できる相手には「お・も・て・な・し」を使わなかつたわけ
 です。

日本には、はつきりしない言いまわ
 しがあります。「少々」や「まあ」。
 人と野申をするときは曖昧にしない
 のが基本ですが、江戸時代の人は、ル
 ーズな相手にはあえて「お・も・て・な・し」を使わなかつたわけ
 です。信用できる相手には「お・も・て・な・し」を使わなかつたわけ
 です。



「お・も・て・な・し」は、お・も・て・な・し
 江戸の町へ、隣に「お・も・て・な・し」
 な顔にやき田舎に「お・も・て・な・し」
 ー「お・も・て・な・し」を取れるよう、商人た
 ちや由らに生かされた「お・も・て・な・し」
 じつは「お・も・て・な・し」。

代表的な「お・も・て・な・し」

江戸には、はつきりしない言いまわ
 しがあります。「少々」や「まあ」。
 人と野申をするときは曖昧にしない
 のが基本ですが、江戸時代の人は、ル
 ーズな相手にはあえて「お・も・て・な・し」を使わなかつたわけ
 です。信用できる相手には「お・も・て・な・し」を使わなかつたわけ
 です。

「お・も・て・な・し」は、お・も・て・な・し
 江戸の町へ、隣に「お・も・て・な・し」
 な顔にやき田舎に「お・も・て・な・し」
 ー「お・も・て・な・し」を取れるよう、商人た
 ちや由らに生かされた「お・も・て・な・し」
 じつは「お・も・て・な・し」。

「お・も・て・な・し」は、お・も・て・な・し
 江戸の町へ、隣に「お・も・て・な・し」
 な顔にやき田舎に「お・も・て・な・し」
 ー「お・も・て・な・し」を取れるよう、商人た
 ちや由らに生かされた「お・も・て・な・し」
 じつは「お・も・て・な・し」。



どん太くんのちよつといい話



社会人にとっては、健康管理も大事な仕事の一つです。
 健康の「健」は象形文字で、縦に伸びた棒のように、背筋がピンと伸びた様を表しています。次に「康」は、穀殻をかぶった米を杵
 でついて取っている様子を表しています。その穀物の殻が硬いことから、「堅固な様」「丈夫な様」という意味で使われるようになりました。
 つまり健康とは、心も体も背筋を伸ばしてシャントした状態であることはもちろん、堅固たるつつさを兼ね備えた状態でなければな
 りません。

外はサクサク、中はジューシー。唐揚げの理想
 勝負は揚げる前から始まっている!!
 ☆やっぱり片栗粉で揚げるのが簡単で確実なので
 ですが、ここにご飯を入れます。
 ご飯を入れることで、カリッとした衣になります。
 ☆衣……片栗粉80g・小麦粉10g・卵1個・ご飯20g
 ☆揚げる時、油と衣の温度差があるほうがカリッと仕上がります。
 衣は冷蔵庫で使うまで冷やしておいてください。
 ☆衣を付けるのは揚げる直前。お肉と馴染みすぎるとべちゃべちゃにな
 ります。さっくりとまぶすのがコツです。
 ☆揚げる時は……1分半→4分休み→40秒の2度揚げ。
 180℃の油で1分半揚げ、いったん出して4分休ませます。
 (この間に余熱で肉に火が通ります。)
 最後の40秒は高温にして仕上げ。
 長時間揚げたために、お肉がバラバラ…なんてこともありません。
 外はサクサク、
 中はジューシーです。

「健康」



運動会シーズン真っ只中ですが、今年も「こおげ建設グループふれあい大運動会」を開催します。
 この運動会も35回目を迎え、更に盛大に行われる予定です。
 10月6日(日)、丹比小学校のグラウンドをちよつとのそいでみてください。



編集:おおろ